

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

Caractéristiques de votre nouveau four micro-ondes

- **Lignes soignées**

L'habillage extérieur en acier inoxydable (inox) apporte élégance et raffinement à votre cuisine. Les lignes de ce four s'accorderont parfaitement avec celles de vos autres appareils électroménagers et confèrera ainsi à l'ensemble un aspect harmonieux.

- **Système de ventilation réglable**

En fonction de l'emplacement des conduits d'aération, vous pouvez régler l'orientation du système de ventilation. Vous avez également la possibilité de sélectionner la puissance de ventilation (Élevée, Faible, Désactivée) en fonction du mode de cuisson utilisé.

- **Cuisson immédiate**

Cette fonction vous permet de gagner du temps et de cuisiner en tout simplicité ; il vous suffit pour cela de faire appel aux options de cuisson immédiate qui correspondent aux modes de cuisson les plus fréquemment utilisés. Votre four micro-ondes à hotte intégrée propose en outre une série de réglages parfaitement adaptés à différentes catégories d'aliments, pour une satisfaction maximale.

- **Système d'éclairage supérieur**

Illuminez votre expérience cuisine avec l'éclairage de la surface de cuisson à intensité variable (Élevée/Faible/Désactivée).

- **Cuisson par capteur**

Vous n'êtes pas un fin cordon bleu ? Le nouveau four micro-ondes à hotte intégrée de Samsung est équipé d'un capteur ; les programmes de cuisson automatiques ainsi proposés sont donc l'assurance de réaliser des plats toujours savoureux. Il vous suffit pour cela de sélectionner un menu de cuisson et de vous laisser surprendre par le résultat.

- **Écran VFD**

L'écran à fluorescent à vide (VFD) du four vous permet d'utiliser très facilement toutes les fonctions mises à votre disposition.

Consignes de sécurité

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- A.** N'utilisez jamais le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez une exposition excessive aux micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier le verrouillage de sécurité.
- B.** Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur la surface assurant l'étanchéité.
- C.** N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
 - 1.** la porte (risque de déformation),
 - 2.** les charnières et loquets (cassés ou desserrés),
 - 3.** les joints de la porte et la surface d'étanchéité.
- D.** Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à une main d'œuvre qualifiée.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Consignes de sécurité

Félicitations pour l'acquisition de votre nouveau four à micro-ondes Samsung. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Veuillez le lire attentivement afin de profiter pleinement des nombreux avantages et fonctions qu'offre votre four à micro-ondes.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four micro-ondes.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

 AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.
 ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.
 ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.
	NE PAS essayer.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout choc électrique.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

Ces symboles d'avertissement servent à éviter que vous ou d'autres personnes ne se blessent.

Suivez scrupuleusement les consignes.

Après lecture de cette rubrique, conservez-la dans un endroit sûr afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :



AVERTISSEMENT

Consignes visant à réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel).
3. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées sur cette page.
4. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « Consignes de mise à la terre » en page 6 de ce manuel.
5. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
6. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser et ne doivent pas être introduits dans ce four.
7. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
8. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants.
9. N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
10. Ne tentez jamais de réparer le four vous-même. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
11. N'obstruez jamais les ouvertures du four.
12. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
13. N'entrez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
14. N'immergez jamais la prise ou le câble dans de l'eau.
15. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes. (y compris de l'arrière du four).
16. Ne laissez pas la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
17. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui viennent en contact lorsque la porte est fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage.
18. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - a. Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - b. Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - c. Si les matériaux situés à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
 - d. N'entrez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.
19. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) peut dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DÉBORDER DU RÉCIPIENT. Pour réduire le risque de blessures corporelles :

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

- a. Ne faites pas surchauffer les liquides.
 - b. Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
 - c. N'utilisez pas de récipients à col étroit.
 - d. Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
 - e. Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- 20.** Nettoyez régulièrement la hotte ; ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le filtre.
- 21.** Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
- 22.** Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les détergents caustiques, comme les nettoyeurs pour four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.



ATTENTION

1. Nettoyez régulièrement la hotte ; ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le filtre.
2. Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
3. Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les détergents caustiques, comme les nettoyeurs pour four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.



AVERTISSEMENT

- Toute utilisation non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.
- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre. Ne retirez jamais la troisième broche (mise à la terre). N'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la prise de terre.
 - Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.
 - Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié. Toutefois, s'il s'avère indispensable d'utiliser une rallonge, lisez et respectez les conseils indiqués dans la rubrique « Utilisation de rallonges » ci-après.

Utilisation de rallonges

Le four est fourni avec un cordon d'alimentation court afin de limiter les risques d'entravement. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. En cas d'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge :

1. Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils reliable à la terre et elle doit être branchée sur une prise femelle tripolaire.
3. En cas d'utilisation d'un cordon plus long, celui-ci doit être disposé de manière à ne pas passer par-dessus le comptoir ou la table, auquel cas un enfant pourrait tirer dessus ou quelqu'un s'y entraver par inadvertance. Si vous utilisez une rallonge, l'éclairage intérieur peut vaciller et la ventilation peut subir des variations lors du fonctionnement du four à micro-ondes. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L'INSTALLATION



L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Déballer le four, retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur du four, loquets de la porte brisés, fêlures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur cette même prise.

- Le fait de partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux spécifications de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer.



Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Lisez et respectez les « Consignes de mise à la terre » détaillées au début de ce chapitre.

Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

Connectez le four à un circuit de 20 A. Si le four est connecté à un circuit de 15 A, assurez-vous que le disjoncteur fonctionne.



N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne faites pas chauffer d'autres appareils de chauffe ou de cuisson sous celui-ci.

N'installez pas l'appareil sur le dessus ou à côté d'un autre appareil de chauffe ou de cuisson.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

-  N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié de façon excessive.

Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

Concernant le cordon d'alimentation : ne l'accrochez pas sur un objet métallique ; ne posez pas d'objet lourd dessus ; ne le faites passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

-  Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.



SYMBOLES ATTENTION POUR L'INSTALLATION

-  Cet appareil doit être positionné de manière à ce que sa prise d'alimentation soit accessible.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

-  Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L'UTILISATION

-  En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de dépannage le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées au début de ce chapitre.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

En cas de départ de feu sur la cuisinière située sous le four, étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une plaque de cuisson métallique ou d'un plateau.

Lors d'une utilisation à puissance élevée, ne laissez jamais sans surveillance les éléments situés sous l'appareil. Tout débordement risque d'entraîner la formation de fumées et de flammes, lesquelles peuvent se propager si la ventilation est en marche. Afin de limiter la mise en marche automatique de la ventilation, utilisez des récipients de taille appropriée et utilisez la cuisinière à puissance élevée uniquement lorsque cela est nécessaire.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

-  En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage agréé proche de chez vous.

-  N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
 - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

-  Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

-  Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Si un enfant enfle un sac sur sa tête, il peut s'asphyxier.

Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.

Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie, les parties d'entrée et de sortie de la cartouche d'alimentation en eau et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. Le châssis extérieur ne doit être retiré sous aucun prétexte.

N'entreposez et n'utilisez pas le four en extérieur.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



SYMBOLES ATTENTION POUR L'UTILISATION



- En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.

Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.

Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments en les goûtant avant de nourrir l'enfant. Le récipient en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être chaud au point de brûler la bouche du bébé.

Veillez à ce que tous les ustensiles utilisés dans le four soient adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Utilisez les ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes en respectant rigoureusement les recommandations des fabricants.



Ne montez pas sur l'appareil, et ne placez pas d'objets (tels que linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) sur l'appareil.

- Des articles tels que des vêtements peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que de l'insecticide sur la surface de l'appareil.

- Hormis être nocives pour l'être humain, ces substances peuvent par ailleurs entraîner un choc électrique, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

Ne placez pas l'appareil sur un objet fragile, tel qu'un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- La nourriture ou l'objet pourrait tomber, entraînant des brûlures ou des blessures.

Ne refroidissez pas subitement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.

- Cela pourrait entraîner un endommagement de l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

Ne tentez jamais de faire préchauffer ou fonctionner le four à vide.

Veillez toujours à ce que le plateau en verre se trouve à l'intérieur du four avant de mettre en marche ce dernier. Sans le plateau, les aliments ne seront pas cuits correctement.

Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant l'utilisation. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR LE NETTOYAGE

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.

N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur)

- Vous pourriez vous blesser sur les arêtes tranchantes de l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait générer une corrosion.

Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Sommaire

PRÉPARATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR MICRO-ONDES

14

- 14 Contrôle du contenu
- 15 Informations concernant la garantie et l'assistance
- 15 Préparation de votre four micro-ondes
- 16 Boutons du tableau de commande
- 18 Réglage de l'horloge

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

19

- 19 Utilisation du bouton Kitchen Timer (Minuterie)
- 19 Utilisation du bouton One Minute + (Une minute +)
- 19 Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)
- 19 Utilisation du bouton Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/faible/désactivée)
- 20 Utilisation du bouton Light On/Night/Off (Éclairage activé/veilleuse/désactivé)
- 20 Utilisation du bouton Turntable On/Off (Marche/Arrêt du plateau)
- 21 Utilisation de la grille métallique
- 22 Utilisation des boutons Cuisson par capteur
- 23 Utilisation du bouton Auto Defrost (Décongélation automatique)
- 25 Utilisation du bouton Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)
- 26 Utilisation du bouton Custom Cook (Cuisson personnalisée)
- 26 Utilisation du bouton Handy Helper (Assistant)
- 27 Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfants)
- 28 Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)
- 29 Temps de cuisson au micro-ondes et puissances

GUIDE DES RÉCÉPIENTS

31

- 31 Ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes

GUIDE DE CUISSON

33

- 33 Micro-ondes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

36

- 36** Nettoyage extérieur
- 36** Nettoyage intérieur
- 36** Nettoyage de la porte et des joints
- 36** Nettoyage du plateau tournant et de l'anneau de guidage
- 37** Nettoyage du filtre à graisse
- 37** Rangement et entretien du four micro-ondes
- 38** Remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse
- 38** Remplacement de l'ampoule du four
- 39** Remplacement du filtre à charbon

DÉPANNAGE

40

- 40** Vérifiez les points suivants si votre four micro-ondes...

ANNEXE

41

- 41** Caractéristiques

GARANTIE

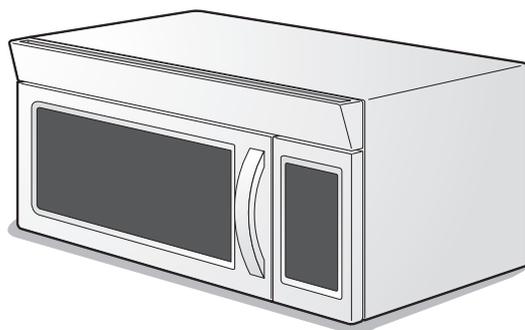
42

Préparation de votre nouveau four micro-ondes

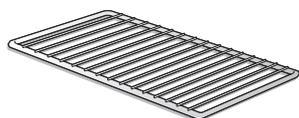
Respectez scrupuleusement les instructions suivantes afin d'assurer le fonctionnement correct de votre nouveau four micro-ondes.

CONTRÔLE DU CONTENU

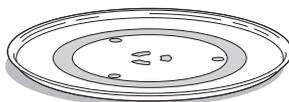
Sortez le four micro-ondes de son emballage avec précaution et vérifiez que vous disposez bien de toutes les pièces mentionnées ci-dessous. Si votre four a été endommagé durant le transport ou s'il manque des pièces, contactez le service clientèle Samsung (Reportez-vous à la section « INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE » en page 15.).



Four micro-ondes



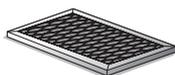
Grille
DE75-00032A



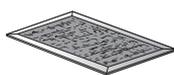
Plateau en verre
DE74-20016A



Anneau du plateau tournant
DE92-90495A



Filtre à charbon
DE63-00367A



Filtre à graisses
DE63-00196B



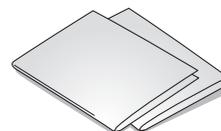
Jeu de pièces
DE68-90505E



Carte d'immatriculation
6801-001581



Manuel
(utilisation DE68-00355D et
installation DE68-00357R)



Gabarit
(supérieur DE68-01682C et
parois DE68-02230Q)

INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

Afin de bénéficier d'un service d'assistance optimal, remplissez la carte d'immatriculation ci-jointe et faites-la nous ensuite parvenir par courrier postal. À défaut de carte, contactez Samsung Electronics, Inc. au

1-800-SAMSUNG (726-7864) ou inscrivez-vous en ligne sur www.samsung.com/global/register.

Avant de contacter Samsung, munissez-vous des informations qui vous seront demandées lors de votre appel : les références et le numéro de série du modèle généralement situés à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil. Veuillez noter ces numéros ainsi que les autres informations demandées dans les emplacements ci-dessous. Conservez soigneusement ces références (elles pourront vous être utiles à tout moment en cas de perte ou de vol) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d'achat lorsque vous souhaiterez bénéficier des services de garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

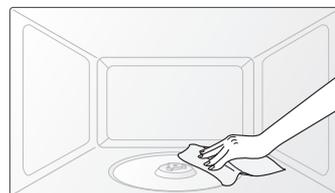
LIEU D'ACHAT

Les services de garantie ne peuvent être assurés que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez en bénéficier, fournissez à votre centre de service Samsung agréé les informations ci-dessus ainsi que la copie de votre facture.

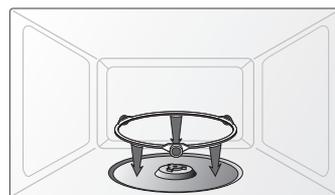
Pour bénéficier du service d'assistance et connaître les coordonnées du centre technique le plus proche de chez vous, appelez le **1-800-SAMSUNG (7267864)**.

PRÉPARATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

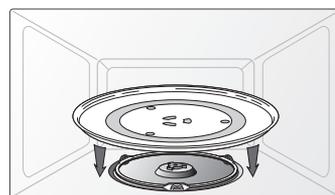
1. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.
2. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.



3. Insérez l'anneau de guidage préalablement assemblé dans l'empreinte située au centre du four.

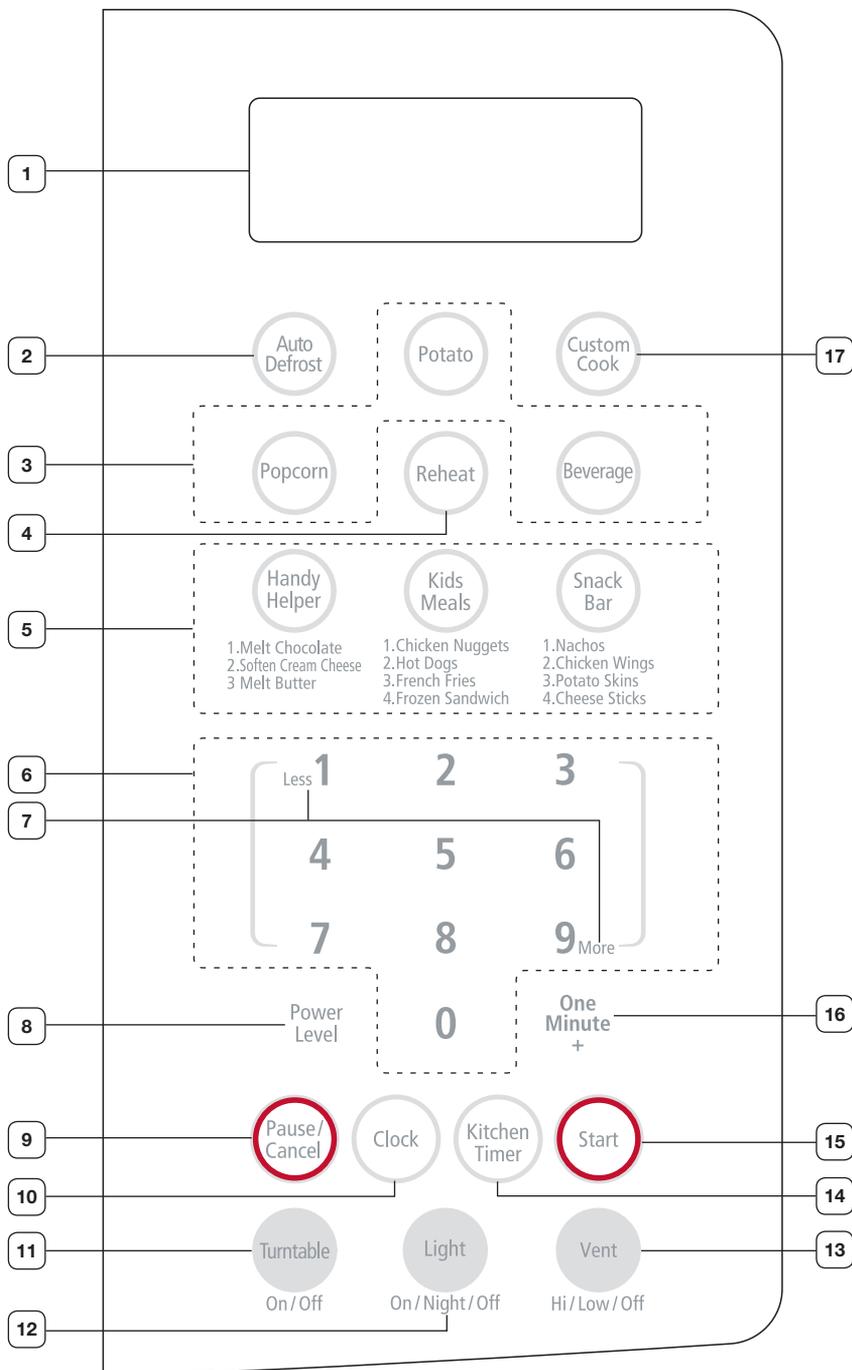


4. Déposez le plateau en verre sur l'anneau, en veillant à le positionner correctement.



Préparation de votre nouveau four micro-ondes

BOUTONS DU TABLEAU DE COMMANDE



1	ÉCRAN	L'écran affiche l'heure lorsque le four n'est pas en cours de fonctionnement et le temps et les fonctions de cuisson lorsqu'il est en marche.
2	BOUTON AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)	Ce bouton permet de décongeler les aliments en fonction de leur poids.
3	BOUTONS CUISSON PAR CAPTEUR	Ces boutons permettent de sélectionner un cycle de cuisson préprogrammé.
4	BOUTON SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR)	Ce bouton permet de faire réchauffer des assiettes-repas, des plats mijotés ou des pâtes.
5	BOUTONS HANDY HELPER (ASSISTANT), KIDS MEALS (MENSUS ENFANTS), SNACK BAR (SNACK)	Ces boutons permettent de faire cuire certaines catégories d'aliments. Les catégories figurent sous les boutons.
6	BOUTONS NUMÉRIQUES	Ces boutons numériques permettent de saisir le temps de cuisson, la puissance ou encore la quantité et le poids des aliments.
7	BOUTONS MORE/LESS (PLUS/MOINS)	Les boutons More/Less (Plus/Moins) permettent de modifier les temps de cuisson préprogrammés en cours de cuisson.
8	BOUTON POWER LEVEL (PUISSANCE)	Ce bouton permet de sélectionner la puissance de cuisson.
9	BOUTON PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)	Ce bouton permet d'arrêter/de mettre en pause la cuisson ou d'effacer toutes les entrées saisies.
10	BOUTON CLOCK (HORLOGE)	Ce bouton permet de régler l'heure.
11	BOUTON TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU)	Ce bouton permet d'activer ou de désactiver le plateau tournant.
12	BOUTON LIGHT (ÉCLAIRAGE)	Le bouton Light (Éclairage) permet de régler l'intensité de l'éclairage dans votre four micro-ondes.
13	BOUTON VENT (VENTILATION)	La ventilation permet d'évacuer la vapeur d'eau émise par les aliments.
14	BOUTON KITCHEN TIMER (MINUTERIE)	Votre four micro-ondes peut être utilisé comme minuterie. Le bouton Kitchen Timer (Minuterie) permet de régler la minuterie sur 99 minutes et 99 secondes au maximum.
15	BOUTON START (DÉMARRER)	Ce bouton permet de lancer une fonction sélectionnée. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, refermez la porte et appuyez à nouveau sur le bouton Start (Démarrer) .
16	BOUTON ONE MINUTE + (UNE MINUTE +)	Cette commande simplifiée vous permet de gagner du temps et de démarrer rapidement la cuisson à pleine puissance sans avoir à appuyer sur le bouton Start (Démarrer) .
17	BOUTON CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)	Ce bouton permet d'enregistrer les instructions de cuisson ou de les faire ressortir de la mémoire ultérieurement.



Reportez-vous à la section « Utilisation du four micro-ondes » suivante pour obtenir des informations détaillées sur les boutons décrits dans le tableau ci-dessus.

Préparation de votre nouveau four micro-ondes

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge intégrée. L'horloge doit être réglée lors de l'installation initiale du four ou après une coupure de courant. L'heure s'affiche lorsque le four micro-ondes n'est pas en cours de fonctionnement.

1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
2. Sélectionnez AM/PM en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.
3. Saisissez l'heure.
4. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

Utilisation du four micro-ondes

Avec votre nouveau four micro-ondes Samsung, la cuisine n'aura jamais été aussi facile. La section suivante décrit tout ce que vous devez savoir sur l'utilisation de cet appareil.

UTILISATION DU BOUTON KITCHEN TIMER (MINUTERIE)

Votre four micro-ondes peut être utilisé comme minuterie. Vous pouvez régler la minuterie sur 99 minutes et 99 secondes au maximum.

1. Saisissez l'heure à l'aide des boutons numériques.
2. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit quatre fois et le message *End (Fin)* s'affiche.

UTILISATION DU BOUTON ONE MINUTE + (UNE MINUTE +)

Cette commande simplifiée vous permet de gagner du temps et de démarrer rapidement la cuisson à pleine puissance sans avoir à appuyer sur le bouton **START (DÉMARRER)**.

1. Appuyez sur le bouton **One Minute+ (Une minute +)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de minutes au temps de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour un temps de cuisson de deux minutes. Le temps s'affiche et le four se met en marche automatiquement.
2. Vous pouvez ajouter des minutes à un programme de cuisson en cours en appuyant sur le bouton **One Minute+ (Une minute +)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de minutes.

UTILISATION DES BOUTONS MORE/LESS (PLUS/MOINS)

Les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** vous permettent de régler des temps de cuisson préprogrammés. Ils fonctionnent uniquement pour les modes « **Reheat (Réchauffage)** », « **Auto Cooking (Cuisson automatique)** », « **One Minute + (Une minute +)** » et « **Time Cook (Temps de cuisson)** ». Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.

1. Utilisez le bouton **More (9) (Plus)** pour augmenter la durée de cuisson d'un mode automatique.
 2. Utilisez le bouton **Less (1) (Moins)** pour diminuer la durée de cuisson d'un mode automatique.
- Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **More (9) (Plus)** en mode de cuisson manuel, le temps de cuisson actuel augmente de 10 secondes. Appuyez sur le bouton **Less (1) (Moins)** pour le diminuer de 10 secondes.
 - Cette fonction est désactivée avec l'option « **Décongélation automatique** » et « **Boissons** ».

UTILISATION DU BOUTON VENT HI/LO/OFF (VENTILATION ÉLEVÉE/FAIBLE/DÉSACTIVÉE)

La ventilation permet d'évacuer la vapeur d'eau émise par les aliments. La ventilation peut être réglée manuellement.

1. Appuyez une fois sur le bouton **Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/faible/désactivée)** pour obtenir une vitesse de ventilation élevée.
2. Appuyez deux fois sur le bouton **Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/faible/désactivée)** pour obtenir une vitesse de ventilation faible.
3. Appuyez trois fois sur le bouton **Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/faible/désactivée)** pour désactiver la ventilation.

Si la température autour du four est trop élevée, la ventilation de la hotte se met en marche automatiquement (en vitesse faible) afin de refroidir le four. Elle se coupera automatiquement une fois que le four aura suffisamment refroidi. Il s'agit d'un processus automatique qui ne peut être désactivé.

Utilisation du four micro-ondes

UTILISATION DU BOUTON LIGHT ON/NIGHT/OFF (ÉCLAIRAGE ACTIVÉ/VEILLEUSE/DÉSACTIVÉ)

Le bouton **Light Hi/Lo/Off (Éclairage élevé/faible/désactivé)** permet de régler l'intensité de l'éclairage de votre four micro-ondes.

1. Appuyez une fois sur le bouton **Light On/Night/Off (Éclairage activé/veilleuse/désactivé)** pour obtenir une lumière forte.
2. Appuyez deux fois sur le bouton **Light On/Night/Off (Éclairage activé/veilleuse/désactivé)** pour activer la veilleuse.
3. Appuyez trois fois sur le bouton **Light On/Night/Off (Éclairage activé/veilleuse/désactivé)** pour éteindre la lumière.

UTILISATION DU BOUTON TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU)

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant activé. En revanche, désactivez-le pour les plats de grande taille.

Appuyez sur le bouton TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU) pour activer ou désactiver le plateau tournant.



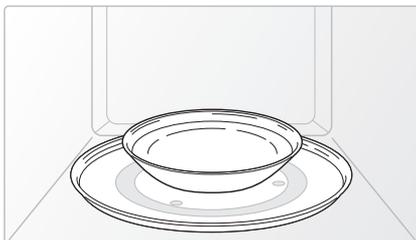
Le plateau tournant peut devenir extrêmement chaud. Utilisez des maniques pour manipuler le plateau tournant pendant et après la cuisson.

UTILISATION DE LA GRILLE MÉTALLIQUE

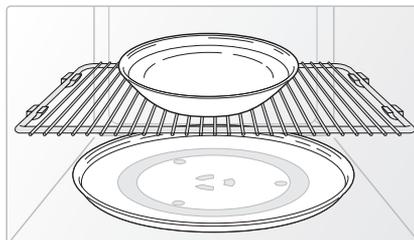
La grille métallique permet de faire cuire plusieurs aliments en même temps.



- Ne posez pas le plat brunisseur sur la grille. Il risquerait de surchauffer.
- N'utilisez jamais le four lorsque la grille se trouve sur le plancher de celui-ci. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.
- Portez des maniques lorsque vous manipulez la grille, car elle peut devenir extrêmement chaude.
- N'utilisez pas la grille métallique lorsque vous faites cuire du pop-corn.
La cuisson des aliments est plus homogène sur le plateau tournant.

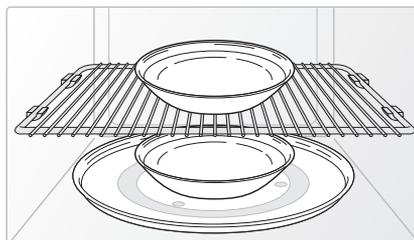
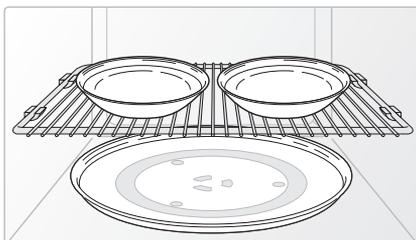


Bons résultats



Résultats non homogènes

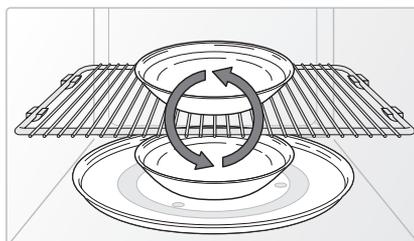
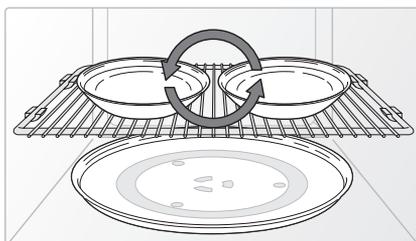
La grille vous permet faire réchauffer plusieurs plats simultanément.



Faire réchauffer des aliments

Pour faire réchauffer les aliments sur deux niveaux ou pour les faire réchauffer au niveau le plus bas :

- Multipliez le temps de chauffe par 1,5.
- Inversez les plats à la moitié du temps de réchauffage.



Utilisation du four micro-ondes

UTILISATION DES BOUTONS CUISSON PAR CAPTEUR

Les boutons **Cuisson par capteur** correspondent aux programmes les plus fréquemment utilisés. Ils sont rapides et pratiques à sélectionner. Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** pour régler la température selon vos préférences. Si les aliments ne sont pas assez cuits ou pas assez chauds après un mode de cuisson automatique, terminez la cuisson en sélectionnant manuellement une puissance et un temps de cuisson.

 N'utilisez pas continuellement les boutons **Cuisson par capteur**. Le four doit refroidir pendant au moins 5 minutes entre chaque utilisation. Dans le cas contraire, il y a risque de surcuisson.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de ces fonctions, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans la section consacrée aux récipients en page 31.

Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et couvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Si vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en surface en rabattant l'un des coins afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

 Utilisez toujours le couvercle adapté au récipient. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.

 Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.

 Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

 N'utilisez pas continuellement la fonction de cuisson automatique par capteur. Patientez 5 minutes avant de lancer un autre cycle de cuisson par capteur.

 Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.

Tableau de cuisson par capteur

ALIMENT	QUANTITÉ	CONSIGNES
Pop-corn	3 à 3,5 oz 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pommes de terre	1 à 6 pommes de terre.	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Boissons	8 oz	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

La température de service idéale varie d'une personne à l'autre. Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** pour régler la température selon vos préférences.

UTILISATION DU BOUTON AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)

Le four propose plusieurs fonctions de décongélation. Le cycle de décongélation est la meilleure façon de faire décongeler vos aliments, car le four calcule automatiquement le temps de décongélation en fonction du poids de l'aliment. Pendant la décongélation automatique, des signaux sonores retentissent pour vous rappeler de surveiller la cuisson ou de retourner les aliments.

Appuyez une fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)** et sélectionnez le poids de l'aliment. La gamme de poids disponible est comprise entre 0,1 et 6 lb.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**.
2. Utilisez les boutons numériques pour saisir le poids ou appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)** pour le sélectionner automatiquement.
3. L'appareil se met en marche automatiquement.



Après le **départ**, le décompte du temps de décongélation s'affiche à l'écran. Le four émet un signal sonore à deux reprises durant la phase de décongélation. Ouvrez alors la porte et retournez les aliments comme indiqué. Retirez les morceaux décongelés, remettez les morceaux encore surgelés dans le four et appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour reprendre la décongélation.

Le cycle de décongélation se poursuit jusqu'à l'ouverture de la porte (le four émet un signal sonore).

Conseils de décongélation

En mode de décongélation automatique, le poids indiqué correspond au poids net en livres et en dizaines de livres (poids des aliments moins celui du récipient).

Utilisez le cycle de décongélation automatique uniquement pour des aliments crus. Le cycle de décongélation automatique donne de meilleurs résultats si la température minimale des aliments est de 0°F (au sortir du congélateur). Si l'aliment a été conservé dans un réfrigérateur-congélateur n'assurant pas en permanence une température inférieure à 5°F, programmez toujours un poids inférieur (pour un temps de décongélation plus court) afin d'éviter que l'aliment ne commence à cuire.

Si l'aliment a été conservé hors du congélateur pendant 20 minutes, saisissez également un poids inférieur.

La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les aliments contenus dans des barquettes rectangulaires de faible hauteur décongèlent plus rapidement que ceux conditionnés dans des emballages plus haut.

Lorsque vous constatez que les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Ils décongèleront plus facilement.

Recouvrez les parties décongelées de fines bandelettes d'aluminium.

Vous pouvez procéder de la sorte avec les ailes et les extrémités des cuisses de poulet et les queues de poisson ; en revanche, veillez bien à ce que les bandelettes n'entrent jamais en contact avec la paroi du four car des arcs électriques pourraient se former et endommager l'habillage de l'appareil.

Utilisation du four micro-ondes

Tableau de décongélation automatique

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites décongeler différentes catégories d'aliments.

ALIMENT	QUANTITÉ	CONSIGNES
Rôti de bœuf, porc	2,5 à 6 lb	Placez la viande dans le four, côté gras vers le bas. Une fois la 1ère phase de décongélation terminée, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
Biftecks, côtelettes, poissons	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de fines bandelettes d'aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 6 lb	Retirez les abats avant de congeler la volaille. Posez le poulet côté poitrine vers le bas, puis lancez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Faites de même après la seconde phase. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, redispensez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
Pain	0,1 à 2 lb	Disposez les petits pains en cercle sur une feuille de papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.

 Vérifiez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après l'étape finale, il est possible que de petites zones soient encore congelées. Laissez-les reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Ne faites décongeler ces aliments qu'une fois les cristaux de glace disparus. Protéger les rôtis et les biftecks avec de fines bandelettes d'aluminium empêche que les parties les plus fines ne cuisent avant que le centre ne soit entièrement décongelé. Utilisez de fines bandelettes d'aluminium pour recouvrir les extrémités et les parties peu charnues des aliments.

UTILISATION DU BOUTON SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR)

Votre nouveau four micro-ondes vous permet de faire réchauffer facilement les plats préparés ou les restes de repas. Grâce à un système permettant de détecter la vapeur d'eau s'échappant des aliments en cours de cuisson, le temps de chauffe du four est réglé automatiquement en fonction de la catégorie et de la quantité d'aliments précuits.

 Tous les aliments doivent être précuits. Les assiettes-repas et les plats mijotés doivent être conservés au réfrigérateur.

Appuyez sur le bouton **Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)** pour démarrer le réchauffage. Le message *REHEAT (RÉCHAUFFAGE)* s'affiche et le four démarre automatiquement. Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** pour régler le temps de chauffe. Pour vérifier l'heure actuelle sur l'écran VFD (écran à fluorescent à vide) pendant le réchauffage, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

Tableau de chauffe par capteur

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites réchauffer différentes catégories d'aliments.

ALIMENT	QUANTITÉ	CONSIGNES
Assiettes-repas	1 portion (1 assiette)	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction Sensor Reheat (Réchauffage par capteur), poursuivez le réchauffage en sélectionnant du temps et une puissance supplémentaires. Contenu : 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) ½ tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
Plat mijoté	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor Reheat (Réchauffage par capteur) », poursuivez le réchauffage en sélectionnant du temps et une puissance supplémentaires. Remuez avant de servir.
Faire réchauffer des pâtes		Contenu : plats mijotés conservés au frais. Pâtes : spaghetti et ravioli en conserve.

Utilisation du four micro-ondes

UTILISATION DU BOUTON CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)

Le bouton Custom cook (Cuisson personnalisée) permet d'enregistrer des consignes de cuisson afin de les faire ressortir ultérieurement de la mémoire et de démarrer la cuisson rapidement.

Mémorisation d'une recette

1. Appuyez sur le bouton **Custom Cook (Cuisson personnalisée)**. (Appuyez deux fois pour supprimer le réglage personnalisé précédent.)
2. Saisissez la durée de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
4. Saisissez la puissance.
5. Appuyez sur le bouton **Custom Cook (Cuisson personnalisée)**.

Rappel d'une recette enregistrée

1. Appuyez sur le bouton **Custom Cook (Cuisson personnalisée)**.
 2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
 3. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un signal sonore retentit quatre fois et le message *End (Fin)* s'affiche.
- Vous ne pouvez rappeler qu'une seule recette à la fois.

UTILISATION DU BOUTON HANDY HELPER (ASSISTANT)

1. Appuyez sur le bouton **Handy Helper (Assistant)**. L'écran d'affichage indique : *MELT CHOCOLATE 1CUP CHIPS (COPEAUX DE CHOCOLAT FONDU - 1TASSE)*. (Reportez-vous au tableau de l'assistant). Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour faire défiler les aliments disponibles.
2. Appuyez sur le bouton numérique **1** ou **2** pour sélectionner la quantité. Seul le nombre **1** (portion) est disponible pour les options Melt Chocolate (Faire fondre du chocolat) et Soften Cream Cheese (Faire ramollir du fromage à la crème). (Reportez-vous au tableau de l'assistant pour la quantité).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau de l'assistant

ALIMENT	QUANTITÉ	REMARQUES
Faire fondre du chocolat	1 tasse de copeaux ou 1 carré	Mettez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un récipient allant au micro-ondes. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez le chocolat et redémarrez le four. Remuez à nouveau et laissez reposer une minute.
Faire ramollir du fromage à la crème	Paquet de 8 oz	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le dans un récipient allant au micro-ondes. Coupez en deux dans le sens vertical. Laissez reposer pendant 2 minutes.
Faire fondre du beurre	1 plaquette (portion) 2 plaquettes (portion)	Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux dans le sens de la largeur. Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

UTILISATION DU BOUTON KIDS MEALS (MENUS ENFANTS)

1. Appuyez sur le bouton **Kids Meals** (Menus enfants). L'écran d'affichage indique *CHICKEN NUGGETS (BEIGNETS DE POULET)*. (Reportez-vous au tableau des menus enfants). Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour faire défiler les aliments disponibles.
2. Appuyez sur le bouton numérique **1** ou **2** pour sélectionner la quantité. (Reportez-vous au tableau des menus enfants pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau des menus enfants

ALIMENT	QUANTITÉ	REMARQUES
Beignets de poulet (surgelé)	1 portion 2 portions	Placez une feuille de papier absorbant sur une assiette et disposez-y les beignets en étoile. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute après la cuisson.  Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour la taille des portions et les quantités. Utilisez le bouton More (Plus) pour rallonger le temps de cuisson si les beignets de poulet ne sont pas assez chauds.
Hot-dogs	2 hot-dogs 4 hot-dogs	Piquez les hot-dogs et posez-les sur une assiette. Lorsque le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains et redémarrez le four. Laissez reposer 1 minute après la cuisson.  Pour une meilleure consistance, ajoutez les petits pains aux hot-dogs seulement après le signal sonore.
Frites (surgelées)	1 portion 2 portions	Placez deux feuilles de papier absorbant sur une assiette allant au micro-ondes puis étalez les frites sans qu'elles ne se chevauchent. Après avoir retiré les frites du four, épongez-les avec une autre feuille de papier absorbant. Laissez reposer pendant 1 minute.  Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour la taille des portions et les quantités.
Sandwichs surgelés (dans une enveloppe spéciale croustillante) paquet de 9 oz	1 sandwich 2 sandwichs	Placez le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et posez-le sur une assiette allant au micro-ondes. Retirez-le de son « enveloppe croustillante ». Laissez reposer 2 minutes après la cuisson.  Pour les sandwichs plus grands, appuyez sur le bouton More (9) (Plus) pour augmenter le temps de cuisson.

Utilisation du four micro-ondes

UTILISATION DU BOUTON SNACK BAR (SNACK)

1. Appuyez sur le bouton **Snack Bar** (Snack). L'affichage indique *NACHOS 1 SERVING* (*NACHOS 1 PORTION*). (Reportez-vous au tableau des snacks). Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour faire défiler les aliments disponibles.
2. Appuyez sur le bouton numérique **1** ou **2** pour sélectionner la quantité. Seul le nombre **1** (portion) est disponible pour les nachos. (Reportez-vous au tableau des snacks pour la quantité).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau des snacks

ALIMENT	QUANTITÉ	REMARQUES
Nachos	1 portion	Placez les nachos sur une assiette sans qu'ils ne se chevauchent. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage. Contenu : 2 tasses de tortillas 1/3 de tasse de fromage râpé
Ailes de poulet	5 à 6 oz 7 à 8 oz	Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. Placez les ailes de poulet en étoile sur une assiette et recouvrez-les de papier sulfurisé. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Évidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ ¼ de pouce. Placez les pommes de terre en étoile sur l'assiette. Saupoudrez de lard, d'oignon et de fromage. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Bâtonnets de fromage (surgelés)	5 à 7 morceaux 8 à 10 morceaux	Placez les bâtonnets de fromage en étoile dans une assiette. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson. La taille des bâtonnets de fromage peut varier. Pour des beignets de fromage plus petits, appuyez sur le bouton Less (1) (Moins) pour diminuer le temps de chauffe. En revanche, pour des bâtonnets de fromage plus grands, appuyez sur le bouton More (9) (Plus) pour augmenter le temps de chauffe.

TEMPS DE CUISSON AU MICRO-ONDES ET PUISSANCES

Ce four micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson différents, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton de puissance vous permet de régler la chaleur de Warm (Chaud) (1) à High (Élevé) (10).

Cuisson à des puissances élevées

1. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
3. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un signal sonore retentit quatre fois et le message *End (Fin)* s'affiche.



Si vous ne saisissez pas la puissance, la cuisson aux micro-ondes s'effectue par défaut à puissance élevée.

Cuisson à de faibles puissances

La cuisson à puissance élevée n'apporte pas toujours les meilleurs résultats pour les aliments nécessitant une cuisson plus lente comme les rôtis, les aliments cuits au four ou les crèmes. Outre la puissance High (Élevée), votre four offre 9 puissances supplémentaires.

1. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
3. Utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance.
4. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
5. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un signal sonore retentit quatre fois et le message *End (Fin)* s'affiche.

Utilisation du four micro-ondes

Cuisson à l'aide de plusieurs cycles de cuisson

Pour un résultat optimal, certaines recettes nécessitent un premier niveau de puissance pendant une durée déterminée, puis un second pendant une autre durée. Votre four peut être réglé pour passer automatiquement d'une puissance à une autre si le premier cycle est le cycle de décongélation.

1. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
3. Utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance.
4. Utilisez le pavé numérique pour régler le deuxième temps de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
6. Utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance.
7. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
8. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un signal sonore retentit quatre fois et le message *End (Fin)* s'affiche.

Puissances

Les 10 puissances vous permettent de choisir le niveau le plus adapté aux aliments que vous cuisinez. Un tableau représentant les puissances les mieux adaptées à la cuisson de certains aliments et liquides et la puissance des micro-ondes utilisée figure ci-dessous.

PUISSANCE	RENDEMENT DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 (Élevée)	100 %	Faire bouillir de l'eau. Cuire du bœuf haché. Faire des bonbons. Cuire des fruits et des légumes frais. Cuire poissons et volailles. Préchauffer un plat brunisseur. Réchauffer des boissons. Cuire des tranches de bacon.
9	90 %	Réchauffer rapidement des filets de viande. Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
8	80 %	Réchauffer tous types d'aliments (assiettes-repas, pâtes, viande, soupe, sauce, etc.). Faire des œufs brouillés.
7	70 %	Cuire du pain et des produits céréaliers. Cuire des plats à base de fromage et du veau. Cuire gâteaux, muffins, brownies et petits gâteaux.
6	60 %	Cuire des pâtes.
5	50 %	Cuire des viandes et de la volaille entière. Réchauffer des crèmes. Cuire un poulet entier, une dinde, des travers de porc, des côtes de bœuf, des rôtis de surlonge.
4	40 %	Cuire des morceaux de viande moins tendres. Réchauffer des plats préparés surgelés.
3	30 %	Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. Cuire des aliments en petites quantités. Finir la cuisson de plats mijotés, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	Ramollir le beurre et le fromage à la crème. Réchauffer des aliments par petites quantités.
1	10 %	Ramollir les crèmes glacées. Faire monter une pâte à beignets.

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez à utiliser un récipient adapté ; il doit présenter une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes.

Le tableau suivant répertorie les divers types de récipients ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

USTENSILES ADAPTÉS À LA CUISSON AU FOUR MICRO-ONDES

Si vous ne savez pas si un récipient est adapté à une utilisation dans un micro-ondes, effectuez le test simple suivant :

1. Remplissez une tasse d'eau et placez-la dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.
2. Appuyez une fois sur le bouton **One Minute + (One minute +)** pour les faire chauffer pendant une minute à puissance élevée.

Une fois la minute écoulée, l'eau doit être chaude et le plat que vous testez doit être froid. S'il est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

RÉCÉPIENTS	TRANSPARENT AUX MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Papier aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Ustensiles en céramique, porcelaine et grès	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de matière.
Emballages de fast-food		
Tasses/récipients en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
Sacs en papier ou papier journal	X	Peuvent s'enflammer.
Papier recyclé ou récipients en verre avec décorations métalliques	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

Guide des récipients

RÉCIPIENTS	TRANSPARENT AUX MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Pots en verre	✓	Le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque de se casser.
Métal		
Plats, ustensiles	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
Papier recyclé	✓	N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer ou provoquer des arcs électriques.
Plastique		
Récipients	✓	Utilisables s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Évitez d'emballer les aliments de manière trop serrée. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.
Thermomètre	✓	N'utilisez que ceux portant la mention « Transparents aux micro-ondes » et suivez les instructions. Ils permettent de contrôler la température à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.
Ustensiles en paille, osier et bois	✓ ✗	Utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ces matières sont inflammables.

- ✓ : recommandé
- ✓ ✗ : à utiliser avec précaution
- ✗ : dangereux

Guide de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Cuisson de la viande

Placez la viande côté gras vers le bas sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type. Recouvrez les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium. Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.

Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	INSTRUCTIONS
Rôti de bœuf (désossé) Jusqu'à 4 lb	Temps de cuisson : 10 à 15 min/lb à 145 °F (saignant) 12 à 17 min/lb à 160 °F (à point) 14 à 19 min/lb à 170°F (bien cuit)	Placez le rôti côté gras vers le bas sur la grille à rôtir et couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Puissance : élevée (10) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (5).	
Porc (désossé ou non) Jusqu'à 4 lb	Temps de cuisson : 15 à 20 min/lb à 170 °F (bien cuit)	Placez le rôti côté gras vers le bas sur la grille à rôtir et couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Puissance : élevée (10) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (5).	

Attendez-vous à ce que la température s'élève de 10°F pendant le temps de repos.

ALIMENT		RETIRER DU FOUR	APRÈS REPOS (10 MIN)
Bœuf	Saignant	135 °F	145 °F
	Moyenne	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Porc	Moyenne	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Volaille	Viande noire	170 °F	180 °F
	Viande blanche	160 °F	170 °F

Guide de cuisson

Cuisson de la volaille

Placez la volaille sur une grille à rôtir transparente aux micro-ondes, dans un plat allant au micro-ondes, et couvrez de papier sulfurisé pour éviter les projections. Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties peu charnues et les zones sensibles à la cuisson. Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	INSTRUCTIONS
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	Temps de cuisson : 6 à 10 min/lb 180 °F viande noire 170 °F viande blanche	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
	Puissance : Moyennement élevée (7)	
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	Temps de cuisson : 6 à 10 min/lb 180 °F viande noire 170 °F viande blanche	Placez le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
	Puissance : Moyennement élevée (7)	

Cuisson des fruits de mer

Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et dans un plat du même type. Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Ne faites pas trop cuire le poisson. Vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	INSTRUCTIONS
Steaks de thon et de saumon Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 7 à 11 min/lb	Placez les steaks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
	Puissance : Moyennement élevée (7)	

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	INSTRUCTIONS
Filets Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 4 à 8 min/lb	Placez les filets dans un plat en prenant soin de rentrer les morceaux les plus fins sous les filets. Couvrez de papier sulfurisé. Si l'épaisseur des filets est supérieure à 1/2 pouce, retournez-les à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
	Puissance : Moyennement élevée (7)	
Crevettes Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 4 à 6 min ½/lb	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles ne se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes.
	Puissance : Moyennement élevée (7)	

Cuisson des œufs



Ne faites jamais cuire des œufs ou réchauffer des œufs durs dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser. Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

Cuisson des légumes

Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est généralement inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, carottes et haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.

Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.

Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.

Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.

Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.

Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés (ex : pommes de terre, courges, aubergines, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.

Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Nettoyage et entretien de votre four micro-ondes

Garder votre four micro-ondes propre permet d'améliorer ses performances, d'éviter les réparations inutiles et de prolonger sa durée de vie.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Il est préférable de nettoyer immédiatement les traces de projections à l'extérieur du four. Utilisez un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.



Évitez de mouiller les orifices de ventilation. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

NETTOYAGE INTÉRIEUR



Assurez-vous que le four micro-ondes a refroidi avant de le nettoyer afin d'éviter toute blessure.



Retirez le plateau en verre du four pour nettoyer le four ou le plateau.

Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Nettoyez régulièrement les surfaces internes (parois) de votre four micro-ondes afin d'éliminer les projections ou les taches. Pour éliminer les particules d'aliments incrustées et les mauvaises odeurs, faites chauffer 2 tasses d'eau (additionnée de jus de citron pour désodoriser) dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.

NETTOYAGE DE LA PORTE ET DES JOINTS

Veillez toujours à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule ne s'accumule et ne nuise à l'étanchéité de la porte. Nettoyez la vitre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.



Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.

NETTOYAGE DU PLATEAU TOURNANT ET DE L'ANNEAU DE GUIDAGE

Nettoyez régulièrement l'anneau de guidage et lavez le plateau tournant dès que nécessaire. Le plateau tournant peut être lavé en toute sécurité au lave-vaisselle.

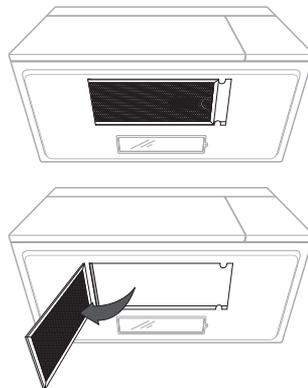
NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé au moins une fois par mois.



Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne faites jamais fonctionner la hotte du four sans les filtres.

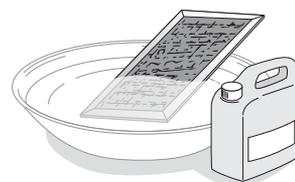
1. Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne faites jamais fonctionner la hotte du four sans les filtres.



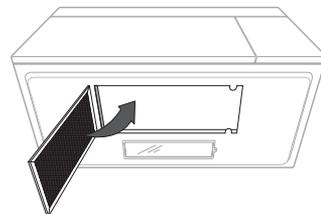
2. Laissez tremper le filtre dans un détergent doux dilué dans de l'eau chaude. Rincez-le et secouez-le pour le sécher.



N'utilisez pas d'ammoniac ni ne placez le filtre dans le four micro-ondes. L'aluminium noircirait.



3. Pour replacer le filtre, faites-le glisser dans le logement latéral et poussez-le vers le haut puis vers le centre du four pour le bloquer.



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Si vous devez entreposer votre four micro-ondes pour une période courte ou prolongée, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.



Ne réparez pas et ne remplacez pas vous-même les éléments du four. Seul un technicien qualifié peut effectuer les réparations. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique, débranchez-le de la prise d'alimentation et contactez le service après-vente le plus proche.

N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé, particulièrement si la porte ou ses joints sont endommagés. Il peut s'agir d'une charnière cassée, d'un joint usé ou d'un habillage déformé.

Ne retirez pas le four de son habillage.

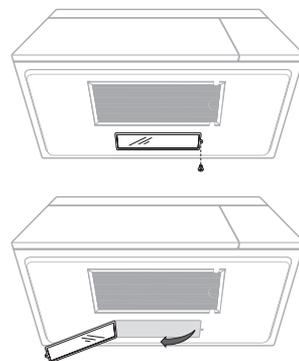
Ce four micro-ondes est conçu pour une utilisation domestique et non pour une utilisation commerciale.

Nettoyage et entretien de votre four micro-ondes

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA SURFACE DE CUISSON/VEILLEUSE

Lors de l'opération de remplacement de l'ampoule de la veilleuse, portez des gants afin d'éviter toute brûlure.

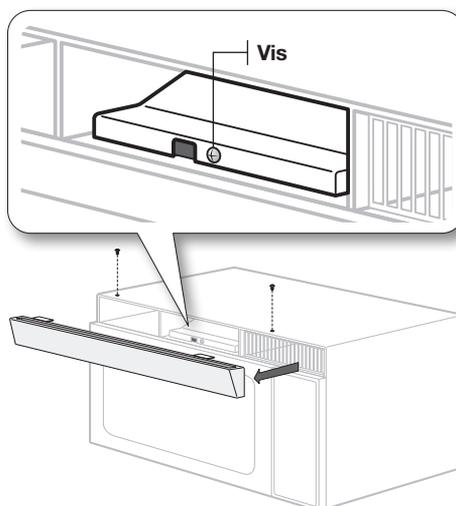
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Retirez le cache de l'ampoule ainsi que les vis de fixation.
3. Installez une ampoule neuve de 40 watts.
4. Remplacez le cache de l'ampoule ainsi que les vis de fixation.
5. Rétablissez l'alimentation au niveau de la prise secteur.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Lors de l'opération de remplacement de l'ampoule du four, portez des gants afin d'éviter toute brûlure.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez la protection du ventilateur ainsi que les vis (2 vis au centre).
4. Faites coulisser la grille du ventilateur vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.
5. Retirez le filtre à charbon actif s'il y en a un.
6. Retirez la protection. Retirez l'ampoule en la dévissant avec soin.
7. Installez une ampoule neuve de 40 watts.
8. Remontez le support de l'ampoule.
9. Remplacez la grille du ventilateur et les 2 vis.
10. Remettez sous tension.

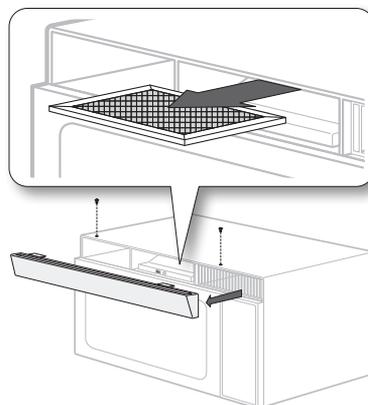


REPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

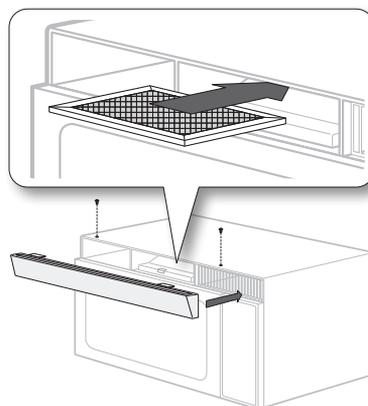
Si la ventilation fonctionne à l'intérieur du four, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois ou plus si nécessaire. Le filtre à charbon ne doit pas être nettoyé. Pour commander un filtre à charbon neuf, contactez le service des pièces détachées au 1-800-627-4368 ou votre revendeur Samsung. Vous pouvez également commander en ligne sur www.samsungparts.com

(Filtre à charbon n° : DE63-00367A)

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez la grille du ventilateur ainsi que les vis (2 vis au centre).
4. Faites coulisser la grille du ventilateur vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.
5. Poussez le crochet et retirez le filtre usagé.



6. Placez un filtre à charbon actif neuf en le faisant coulisser. Le filtre doit être installé selon l'angle indiqué sur la figure.
7. Remplacez la grille du ventilateur et les 2 vis puis fermez la porte. Remettez sous tension et réglez l'horloge.



VÉRIFIEZ LES POINTS SUIVANTS SI VOTRE FOUR MICRO-ONDES...

PROBLÈME	SOLUTION
L'affichage ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche est branchée sur une prise correctement mise à la terre. Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte. Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés. Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'appareil ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié afin de réparer la prise murale. Branchez le four sur une autre prise.
L'affichage fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.	Assurez-vous que la porte est correctement fermée. Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte. Vérifiez que la porte n'est pas endommagée. Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et sélectionnez à nouveau les instructions de cuisson.
L'appareil s'éteint-il avant la fin du temps programmé ?	S'il y a eu une coupure de courant, l'indicateur d'heure affiche : 88:88. Si aucune coupure de courant ne s'est produite, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Réglez l'heure et saisissez une nouvelle fois les instructions de cuisson. Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
La cuisson des aliments est trop lente.	Assurez-vous que le four a son propre circuit d'alimentation électrique de 20 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.
Formation d'étincelles ou d'arcs électriques.	Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez du papier aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.
Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas.	Nettoyez le plateau tournant, son anneau et le plancher du four. Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.
Provoque des interférences sur la radio ou le téléviseur.	Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre micro-ondes (ou l'appareil) desdits appareils (téléviseur ou radio).

CARACTÉRISTIQUES

NUMÉRO DE MODÈLE	SMH8165STG
Dimensions intérieures du four	1,6 pied cube
Commandes	10 puissances, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	CA 120 V, 60 Hz
Consommation électrique	1500 W
Sortie de l'alimentation	950 W
Dimensions intérieures	20 1/4" (L) X 9 1/4" (H) X 14 13/32" (P)
Dimensions extérieures	29 7/8" (L) X 16 1/2" (H) X 15 1/16" (P)
Dimensions dans l'emballage	33 3/8" (L) X 19 15/16" (H) X 19 13/32" (P)
Poids net	Acier inoxydable traité au sélénium : 52,9 lb Plastique : 52,2 lb
Poids brut	Acier inoxydable traité au sélénium : 59,5 lb Plastique : 58,9 lb

FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE DE SAMSUNG

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

UN AN (1) POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, DIX ANS (10) POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés aux États-Unis. Pour bénéficier de réparations dans le cadre de la présente garantie, l'acquéreur doit contacter la société SAMSUNG afin qu'elle détermine l'origine du problème et une procédure de réparation. Les services de garantie peuvent être pris en charge uniquement par un centre de service SAMSUNG agréé. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toutes les pièces et tous les produits remplacés deviennent la propriété de SAMSUNG et doivent être retournés à SAMSUNG. La période de garantie qui s'applique aux pièces et produits remplacés est la période restante de la garantie initiale ou une période de quatre-vingt-dix (90) jours. Dans tous les cas, la période la plus longue des deux périodes susmentionnées s'applique.

En fonction des disponibilités sur le territoire des États-Unis contigus, un service à domicile est proposé dans la limite de la période de garantie. Le service à domicile n'est pas disponible sur l'ensemble du territoire canadien. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Dans le cas où il serait impossible de réparer l'appareil au cours du service à domicile, il se peut que l'appareil doive être emporté, réparé et retourné. En cas d'indisponibilité du service à domicile, SAMSUNG pourra choisir le moyen de transport de son choix pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé de SAMSUNG. Dans le cas contraire, la responsabilité du transport vers et depuis le centre de service agréé de SAMSUNG incombera à l'acquéreur.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des pièces et la main d'œuvre survenant suite à une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux problèmes ci-après, y compris, mais sans s'y limiter : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; tout problème relatif au plateau en verre ou plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit en aucun cas que l'appareil sera exempt de tout problème ou qu'il pourra fonctionner sans interruption.

SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE AUTRE QUE CELLES MENTIONNÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRÈS EXPIRATION DES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDÉRÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTI DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. DES INDEMNITÉS FINANCIÈRES D'AUCUNE SORTE NE POURRONT ÊTRE D'UN MONTANT SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI CAUSE LES DOMMAGES DONT IL EST QUESTION. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACQUÉREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE PEUT S'ÉTENDRE À AUCUNE PERSONNE AUTRE QUE L'ACQUÉREUR D'ORIGINE DE CET APPAREIL, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET PRÉCISE VOS DROITS DE RECOURS EXCLUSIFS.

Certains États ne tiennent pas compte des limitations pendant la durée de la garantie tacite, ou bien de l'exclusion ou de la limitation de dommages accidentels ou induits, si bien que les limitations ou les exclusions mentionnées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

1-800-SAMSUNG (7267864) et www.samsung.com



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
CANADA	1-800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/ca

Code n° : DE68-00355D-01